

12. Повару **Омаровой З.Н.** :

- 12.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
- 12.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- 12.3. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
- 12.4. Отходы пищевых продуктов сохранять до конца рабочего дня.
- 12.5. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
- 12.6. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарнопротивоэпидемические требования.
- 12.7. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
- 12.8. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
- 12.9. Возложить на персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
13. Посуднице **Гусейновой С.Р.** :
 - 13.1. Мойка столовой посуды с применением моющих средств в течение всего рабочего дня.
 - 13.2. Очистка тарелок и стаканов от пищевых отходов.
 - 13.3. Приготовление дезинфицирующих растворов согласно нормам.
 - 13.4. Доставка чистой посуды на раздаточные столы.
 - 13.5. Вести учет поступления и бой посуды.
14. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на замдиректора по АХЧ **Умаханова А.Г.**) и на заместителя директора по УВР **Расуловой З.М.**

Директор

Н.М.Сагитов

С приказом ознакомлены

Расуловой З.М...
Умаханова А.Г.
Гусейновой С.Р.